

# **TECNOLOGIE DELL'ISTRUZIONE E DELL'APPRENDIMENTO**

**“PRANZO STORICO”**

**27/10/2018**

Relazione a cura di Chiara Ficini, Federica Pellecchia,  
Michela Simeone e Ginevra Megli

L'evento "Pranzo storico" si è tenuto quest'anno in data 27 ottobre. Ha avuto luogo nella storica Villa Corsini costruita in età barocca e che si trova nella zona collinare di Castello.

Il suddetto evento è una delle molte e pregevoli iniziative del MCE (Movimento di cooperazione educativa) e del signore Lando Landi, il quale ha coordinato tutta l'organizzazione.

E' un evento aperto a tutti, previa adesione. Quest'anno è stata la prima volta che anche noi studenti e studentesse di Scienze della Formazione vi abbiamo preso parte. Abbiamo non solo partecipato al pranzo ma abbiamo anche affiancato il signor Lando e tutti gli organizzatori nella preparazione precedente a questo.

Abbiamo scelto insieme come predisporre i posti a sedere, lungo un'unica tavola al piano superiore della Villa, cercando di far sì che tutti i commensali potessero comunicare tra loro ma anche alzarsi e spostarsi in libertà.

Le persone attese erano circa 30.

Avvicinandosi all'ora del pranzo, sono iniziati ad arrivare i primi partecipanti.

Ad ognuno è stato richiesto di portare con sé una pietanza dal sapore storico, tradizionale o etnico da poter condividere con gli altri commensali, con allegata la ricetta che avevano seguito in modo che tutti potessero conoscerne gli ingredienti e il procedimento.

I cibi sono stati posti su due mobili nella sala dove si è tenuto il pranzo.

La varietà di pietanza era grandissima: tantissimi antipasti, primi, secondi e infine dei gustosissimi dolci.

E' iniziato il pranzo. Per farci entrare in un'atmosfera storica e popolare il signor Lando Landi ci ha allietato con la sua chitarra suonando degli stornelli di tempi antichi che tutti insieme ci siamo cimentati a cantare.

Prima di servire il piatto, ogni invitato lo ha presentato agli altri commensali. Ciascuno ha spiegato come ha cucinato il piatto, la storia di questo, la provenienza, la ricetta e il motivo per cui lo ha portato.

Concluso il pranzo, abbiamo approfittato della gentilezza della custode e degli organizzatori che ci hanno accompagnato in un giro all'interno della suddetta struttura la quale è molto ampia e ospita pregevoli sculture e reperti archeologici.

La visita è terminata nel giardino esterno dove vi sono un ampio frutteto e delle siepi molto curate.

L'esperienza è stata oltremodo formativa e interessante per noi e per tutti coloro che erano presenti. Innanzitutto abbiamo avuto l'opportunità di visitare la raffinatissima Villa Corsini, che non sempre è aperta al pubblico. Inoltre abbiamo goduto di un pranzo che ci ha fatto scoprire sapori antichi quasi dimenticati, ma anche nuovi e contemporanei mai provati, provenienti dalla cucina italiana o da quella di paesi stranieri.

Potremmo descrivere questo evento, volendo usare una metafora dal sapore un po' romanzesco, come un viaggio storico- culinario attraverso il tempo e lo spazio.

Infine è stata indubbiamente una piacevole occasione per conoscere persone nuove, sentire le loro storie, scambiare idee e aprirci a nuovi punti di vista. Da ciò crediamo derivi un grande arricchimento e una crescita personale.

Per di più, essendo studentesse di Scienze della Formazione, abbiamo ritenuto opportuno riflettere sull'esperienza anche dal punto di vista di docenti di un domani. Ci siamo trovate tutte concordi sulla sua validità anche sotto l'aspetto didattico- educativo. Sono le attività di questo tipo a poter concretamente migliorare la qualità dell'offerta formativa che una scuola dà ai suoi alunni. E' durante questi momenti che viene dato spazio ai bambini per esprimersi, sperimentarsi e imparare a crescere come futuri uomini e donne responsabili e consapevoli.

Quindi, ci siamo chieste come e se fosse possibile portare il "Pranzo Storico" in una scuola. Siamo partite ad esaminare le possibili problematiche che un docente potrebbe incontrare.

Partendo dalla struttura, sappiamo, come è tristemente noto, che non tutte le scuole sono fornite di spazi idonei a poter sviluppare una didattica laboratoriale. Un'altra criticità che potrebbe ostacolare la messa in pratica di un lavoro come questo potrebbe essere la mancanza di personale scolastico sufficiente: gli insegnanti hanno sempre poca compresenza e i collaboratori scolastici, che hanno un ruolo fondamentale quando si vogliono fare determinate attività, sono sempre in numero esiguo.

Inoltre, vigono leggi e norme molto severe nella scuola, soprattutto in materia di igiene e sicurezza. Inoltre, nel caso si utilizzino e si consumino cibi, bisogna tener bene a mente tutte le regole per la conservazione e manipolazione degli alimenti e prestare massima attenzione ad eventuali allergie, intolleranze o patologie degli studenti partecipanti. Il docente dovrà assicurarsi, prima di iniziare il lavoro con i bambini, di essere in possesso delle autorizzazioni e dei certificati che gli permettono di procedere, in modo tale da rendere il suo operato a norma di legge e il progetto sicuro per i bambini.

Le classi che crediamo siano più adatte, vista l'età, la maturità e prevedibilmente le regole di comportamento acquisite sono la 4° e 5° della scuola primaria.

Con alunni più piccoli si potrebbe rischiare che l'evento diventi troppo caotico e complicato da gestire. Inoltre, in quel caso le tante strade didattiche che si aprono a partire da questo progetto, non potrebbero essere seguite, data l'età e il livello di conoscenze dei bambini.

Il team docente potrebbe dar vita ad un progetto multidisciplinare sullo sfondo del "Pranzo Storico". Si andrebbero a toccare moltissime discipline: Italiano per quanto riguarda la produzione orale, Storia per quanto riguarda l' uso delle fonti, per la conoscenza di civiltà e popoli dell'antichità,

Geografia per l'obiettivo di conoscere dove si trovano i vari Stati e Tecnologia per l'uso del computer ma anche degli utensili e degli attrezzi da cucina( fornello a gas, forno, frullatore...).

Il progetto può essere presentato ai bambini in maniera semplice e chiara ad esempio con una presentazione PowerPoint o slides.

E' importante chiarire bene lo scopo condiviso a cui mira il progetto, ovvero: ricercare ricette e tradizioni passate o scoprirne di nuove o che provengono da paesi lontani e infine sceglierne una e mettersi all'opera ai fornelli. Ai bambini deve anche essere richiesto di cercare e di esporre alla classe qualche notizia storica o curiosità sul piatto scelto.

Un'altra possibile idea di attuazione di questo progetto a scuola potrebbe essere quella di collegarsi direttamente al percorso di studio di Storia, chiedendo agli alunni di cercare ricette appartenenti alla civiltà antiche studiate come quella greca, romana ed etrusca.

Sarebbe opportuno incoraggiare l'utilizzo di carte geografiche o di un mappamondo per visualizzare il paese di provenienza della pietanza.

Il primo compito per i bambini sarà scegliere una ricetta. I docenti forniranno ai bambini dei mezzi per effettuare la ricerca come un computer oppure dei materiali cartacei come riviste o ricettari. Questa può essere svolta a scuola dando modo ai bambini di cooperare e collaborare tra loro.

Inoltre, così sarà possibile discutere insieme delle ricette trovate.

Il passaggio successivo è scegliere una o più ricette da eseguire in cucina.

Per decidere ciò, si potrebbe pensare di aprire un piccolo dibattito in un circle time in modo che ogni bambino possa esprimere la sua opinione e la scelta sia più democratica possibile.

Questo progetto si presta molto bene nelle nostre scuole che, in quasi tutto il territorio italiano, sono multietniche e multiculturali. Per i bambini stranieri potrebbe diventare un momento in cui possono raccontare delle loro origini, le abitudini di vita del loro paese e tante altre curiosità che sicuramente attirerebbero l'attenzione dei compagni, i quali potrebbero imparare tante cose nuove semplicemente ascoltando.

Si potrebbe ad esempio decidere di cucinare uno o più piatti di nazioni straniere, a seconda del Paese di provenienza degli alunni della classe e uno invece della tradizione italiana. In questo modo gli studenti autoctoni impareranno qualcosa di nuovo e forse inaspettato dei loro compagni e gli studenti stranieri avranno modo di scoprire piatti della cucina italiana tradizionale.

Dopo la discussione in classe, arriva il momento operativo in cui i bambini devono preparare il piatto scelto. Nell'esecuzione di una semplice ricetta il bambino deve mettere in moto moltissimi processi logici e matematici oltre che abilità pratiche.

L'obiettivo educativo che le insegnanti possono prefiggersi è che i bambini riescano ad organizzarsi autonomamente dividendosi i compiti e le mansioni tra di loro, senza litigi o esclusioni. Questo è un traguardo molto ambizioso da raggiungere soprattutto se consideriamo la possibile emozione dei bambini nel fare un'attività nuova e sicuramente per loro molto divertente. Onde evitare ciò, si potrebbe pensare che l'insegnante divida preliminarmente i bambini in piccoli gruppi di cinque o sei e lei stessa affidi le mansioni, lasciando che loro si autogestiscano nelle fasi successive.

Lo step successivo è la condivisione del cibo e l'allestimento del pranzo.

Ai bambini verrà fornito il materiale per apparecchiare. Sarà cura del docente evitare sprechi sia di materiali che di cibo. Inoltre, nel caso si optasse per bicchieri, piatti e tovaglie usa e getta, sarebbe opportuno evitare il largo utilizzo di plastica, dando il buon esempio ai bambini e lanciando un messaggio ecologico.

L'insegnante magari in un momento successivo o antecedente, potrebbe aprire una parentesi sull'inquinamento Terrestre.

E' importante incoraggiare i bambini ad assaggiare tutto senza pregiudizi.

Tra i compiti degli insegnanti vi è sicuramente anche quello educare ai bambini ad una dieta sana ed equilibrata ma anche varia.

Spesso i fanciulli tendono ad essere molto selettivi col cibo e a non voler provare sapori nuovi soprattutto quando queste sono verdura o frutta. Questo potrebbe essere un buon momento per incoraggiarli ad aprirsi a nuovi gusti e sapori e per imparare a non giudicare solo dall'apparenza.

Alla fine del pasto un gruppo si occuperà di sparecchiare e lasciare in ordine il refettorio.

Le insegnanti dovranno spiegare ai bambini in un momento precedente al pasto i motivi per cui i rifiuti vanno buttati in contenitori diversi e la fondamentale importanza di questo gesto per l'ambiente, per la nostra salute e per quella di tutti coloro che abitano il nostro Pianeta.